

## Aujourd'hui midi

24. September – 26. September 2014

11:30 - 14:30 Uhr

### Menu végétarian

Fettuccine mit frischen saisonalen Pilzen und Schnittlauch an Olivenöl

26

### Menu poisson

Gebrautes Lachsforellenfilet mit Kapern  
und getrockneten Tomaten serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

33

### Menu viande

Sautierte Kalbslebertranche mit Speck  
serviert mit Bratkartoffeln und LIPP Gemüse

33

<b>Vorspeisen</b>	CHF	<b>Hauptgänge</b>	CHF
LIPP Salat	13	Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites und Tagesgemüse	45
Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons und Ei			
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	29 / 39	Entrecôte 200g (AUS) vom Grill	49
Rauchlachsteller schottischer Lachs geräuchert mit Kirschenholz serviert mit frischen Meerrettichschaum	26 / 36	Irishes Lammfilet mit schwarzen Oliven, Grillgemüse dazu gebratene Kartoffeln	49
Rindstatar (CH) mit getrockneten Tomaten und Basilikum		Lachssteak gebraten mit der Haut auf Meaux-Senfsauce dazu Camargue Reis und Spinat	39
100g	28		
150g	38		
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter		Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln gebraten auf Kürbisrisotto mit Haselnussöl	45
6 Stück	21		
12 Stück	32		
Assiete de moules 250g	19.50		
<b>Suppen</b>		<b>Vegetarisch</b>	
	CHF		CHF
Fischsuppe	16 / 22	Pfifferling Risotto mit Schnittlauch und Mascarponeknödel	28
Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons	12		
		<b>Beilagen</b>	
			CHF
		Neue Kartoffeln	6
		Grillgemüse	6
		Tagliatelle	6
		Spinat	6
		LIPP Gemüse	6